ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau de la restauration et de la distribution** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Laurent Bazin Tél. : 01.49.55.44.38 Réf. interne : OFFA_2006_BERD.doc	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2006-8276** **Date: 30 novembre 2006** Classement : SSA

Date de mise en application : 4 décembre 2006
Abroge et remplace :
Date limite de réponse : 31 janvier 2007
Nombre d'annexes: 3
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : OFFA 2006. Contrôle de l'hygiène de la production et de la commercialisation des denrées animales et d'origine animale à l'occasion des fêtes de fin d'année 2006.

Bases juridiques : règlements (CE) n°178/2002 - (CE) n°852/2004 - (CE) n°853/2004 et leurs règlements d'application, règlements (CE) n°882/2004 et (CE) n° 854/2004, livre II du code rural, titre III et les arrêtés pris pour son application.

MOTS-CLES : OFFA, contrôle renforcé, hygiène alimentaire, distribution, production

Résumé : Comme chaque fin d'année, l'opération citée en objet est reconduite. Elle se déroulera du lundi 4 décembre 2006 au vendredi 6 janvier 2007.

Elle a pour objectif de vérifier que, malgré l'activité accrue durant cette période de fêtes, le commerce des denrées alimentaires d'origine animale se fait dans le respect des textes réglementaires cités ci-dessus

L'ensemble des flux de denrées festives, (échanges, importations, exportations) sera également contrôlé afin d'avoir une meilleure connaissance de leur importance.

Le gibier et les coquillages feront l'objet de points de contrôle ciblés et spécifiques aux caractéristiques de ces secteurs de production.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Directeurs régionaux des services vétérinaires - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence - Laboratoire vétérinaire de Rungis	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DGCCRF - DGS - Inspecteurs généraux vétérinaires chargés de missions interrégionales - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires

Table des matières

Introduction

I - ACTIONS SPECIFIQUES

I.1 - COQUILLAGES

I.2 - VIANDES FRAICHES DE GIBIER
A – Contrôles effectués sur les viandes de gibier sauvage commercialisées par le circuit « long » c'est à dire après passage par un atelier de traitement agréé:
B – Contrôles effectués sur les viandes de gibier sauvage commercialisées par le circuit « court » c'est à dire lors de cessions directe par le chasseur au commerce de détail local:
C – Cas particulier du gibier étouffé

II - CONTROLES D'AUTRES SECTEURS D'ACTIVITE

II.1 – ABATTOIRS ET ATELIERS DE DECOUPE DE VOLAILLES FESTIVES, DE PALMIPEDES GRAS (OIES ET CANARDS) ET PRODUCTION DE FOIE GRAS CRU

II.2 - ETABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION AGREES, ENTREPOTS

III - CONTROLE DES ETABLISSEMENTS DE REMISE DIRECTE (Y COMPRIS LA RESTAURATION)

IV – CONTROLE DU RESPECT DE L'ARTICLE 18 DU REGLEMENT (CE) N° 178/2002 SUR LA TRAÇABILITE

V - CONTROLE DE LA GESTION DES INVENDUS

VI CONTROLE DES FLUX DE DENREES FESTIVES

VI.1 CONTROLE A DESTINATION

VI.2 CONTROLE A L'EXPORTATION

VI.3 RECENSEMENT DES FLUX DE DENREES A L'IMPORTATION PENDANT LA PERIODE DE L'OFFA

VII BILAN

VII.1 BILAN DES ACTIONS EN DDSV

VII.2 BILAN DES ACTIONS INTER-SERVICES POUR LA REMISE DIRECTE (à titre informatif)

ANNEXE I : TABLEAUX DE RESTITUTION DES RESULTATS

Tableau 1 : Coquillages
Tableau 2 : viandes de gibier
Tableau 3 : Nombre d'anomalies relevées lors des contrôles (hors gibier et coquillages)
Tableau 4 : Statistiques globales DDSV des inspections OFFA 2006 (n'inscrire que des chiffres)
Tableau 5 : Statistiques globales inter-services de l'OFFA 2006 dans les départements organisés en MISSA ou pôles de compétences (n'inscrire que des chiffres)

ANNEXE II ASPECTS REGLEMENTAIRES CONCERNANT LA PRODUCTION DE VIANDES DE PALMIPEDES GRAS ET DE FOIE GRAS CRUS

ANNEXE III GRILLE D'INSPECTION : OFFA 2006

Introduction

L'objectif essentiel de l'opération fêtes de fin d'année (OFFA) est de s'assurer que les exploitants du secteur alimentaire respectent la réglementation sanitaire en vigueur, malgré l'activité accrue durant cette période et tout particulièrement dans les établissements développant les activités suivantes :

- production et commercialisation de coquillages ;
- commercialisation du gibier et tout particulièrement du sanglier (avec notamment une enquête sur les contrôles « trichine ») ;
- fabrication de produits traiteurs festifs.

Les conclusions tirées de l'OFFA 2005 sur ces points sont rappelées brièvement dans la présente note afin d'orienter les contrôles. Le constat globalement non satisfaisant de l'enquête traçabilité menée en 2005 conduit à la renouveler cette année.

Les évolutions 2006 sont les suivantes :

- Vérification de l'intégralité des flux de denrées : les échanges et exportations de denrées en période festive, entre Etats membres ou avec des pays tiers, sont a priori particulièrement importants, en conséquence :
  - un bilan de la conformité de ces flux, régulièrement contrôlés à l'importation, sera établi ;
  - des contrôles spécifiques à destination et avant expédition des denrées alimentaires destinées à l'exportation seront également réalisés.

- Recensement de l'ensemble des actions menées : si l'organisation en MISSA ou en pôles de compétences permet de recueillir les données d'autres services de contrôle pouvant être rattachés à cette opération, vous collecterez ces éléments qui seront étudiés au niveau central afin de décider si leur importance justifie une action coordonnée interministérielle pour les prochaines années.

Enfin, pour faciliter l'organisation des contrôles et la réalisation des bilans, une grille d'inspection spécifique OFFA 2006 est proposée. Par ailleurs la saisie des données départementales sera effectuée sur SPHINX.

La vérification des critères microbiologiques réglementaires est un des points cités dans cette note de service. Il convient de rappeler que ces analyses constituent un élément parmi d'autres dans le contrôle effectué par les agents des services vétérinaires qui devront juger de leur nécessité, dans le contexte de chaque inspection.

I - ACTIONS SPECIFIQUES

I.1 - COQUILLAGES

Ce point a fait l'objet d'une attention particulier pendant l'OFFA 2005.
Il a été constaté**:**

- de nombreux défauts mineurs du système d'enregistrement dans les établissements d'expédition et de purification ;
- des défauts dans les conditions de marquage et de présentation à la vente dans les établissements de remise au consommateur ;
- que des aspects comme la traçabilité et le stockage des documents d'accompagnement doivent être améliorés ;
- que les défauts d'autocontrôles sont réduits à 2,5 % dans les établissements d'expédition.

Dans les **établissements d'expédition et de purification**, le renforcement des contrôles portera sur les points suivants :

- ♦ présence du bon de transport ou d'une autorisation permanente de transport (appelé document d'enregistrement dans la nouvelle réglementation communautaire) pour chaque lot de coquillages réceptionné par ces établissements (lot de coquillages non expédiés) ; les informations devant accompagner un lot de coquillage en fonction de son statut sont identiques à celles de la note contrôle à destination du 21/08/2006) ;
- ♦ existence et fiabilité d'un système d'enregistrement, notamment concernant les origines des lots ainsi que les temps de séjour dans les bassins de purification ;
- ♦ mise en œuvre par les professionnels des autocontrôles:
  - analyses microbiologiques sur les coquillages à réception, avant manipulation par l'établissement,
  - analyses microbiologiques sur les coquillages après manipulation (expédition ou purification). existence d'un enregistrement des résultats d'analyses d'autocontrôles, des données relatives aux lots introduits dans l'établissement (document d'enregistrement) et de celles concernant les lots expédiés ;
- ♦ absence de retour sur les lieux de production, en vue d'une réimmersion, sauf si les produits ont été mis à la vente directe par le producteur lui-même (pas de cession physique des produits).

Des prélèvements officiels pour analyse bactériologique pourront être effectués sur les coquillages produits finis pour vérifier leur conformité aux critères du règlement (CE) n°2073/2005.

Au niveau du **transport des coquillages vivants**,

Le transport des coquillages vivants destinés à la consommation doit être conforme aux dispositions du chapitre VIII de la section VII de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 et des dispositions générales du règlement (CE) n° 852/2004. Les coquillages ne doivent pas être exposés à des risques de contamination, ni à des températures susceptibles d'affecter leur viabilité ou leur salubrité. Les conditions décrites dans la circulaire DGAL/SDHA n°2030 du 8 novembre 1999 ainsi que dans la note de service DGAL/SDHA/N2001-8057 du 4 mai 2001 permettent d'atteindre ces objectifs.

Les **contrôles des intermédiaires intervenant après l'expédition**, se focaliseront sur la traçabilité, en particulier si ces exploitants procèdent au re-conditionnement de lots de coquillages. A ce titre, je vous rappelle que seuls les établissements disposant d'un agrément pour l'expédition des coquillages peuvent procéder au re-conditionnement et au fractionnement de lots de coquillages destinés à la consommation humaine. Les manquements à cet égard devront être sanctionnés. Par ailleurs, ces intermédiaires doivent conserver les éléments de traçabilité pendant au moins six mois, conformément aux instructions sur le délai de conservation des documents de traçabilité (*cf.* NS N2006-8205 du 17 août 2005)

Au niveau de la **distribution et de la vente au détail**, vous insisterez sur le respect des règles sanitaires et de commercialisation suivantes :

- ♦ conditionnement en colis scellés lors de la réception ;
- ♦ conformité de l'étiquetage, notamment des marques d'identification (*se reporter à* la NS 2006-8209 du 21/08/2006) ;
- ♦ conservation de l'étiquette portant la marque sanitaire de chaque colis fractionné pendant une durée minimale de 2 mois ;
- ♦ stockage et présentation à la vente dans les conditions de température compatibles avec la vitalité des coquillages ;
- ♦ absence d'aspersion ou d'immersion conformément à la réglementation communautaire (se reporter également *à* la note de service DGAL/SDSSA/N2003-8167 du 14 octobre 2003) ;
- ♦ **absence de retour des invendus vers les établissements d'expédition** (sauf si les produits ont été mis à la vente directe par le producteur lui-même, sans cession physique des produits).

Des prélèvements officiels pour analyse bactériologique pourront être effectués pour vérifier la conformité aux critères du règlement (CE) n°2073/2005.

I.2 - VIANDES FRAICHES DE GIBIER

Ce point a fait l'objet d'une attention particulière pendant l'OFFA 2005.
Il a été constaté:

- Une traçabilité insuffisante (16 % des établissements) ou absente (5% des établissements) du gibier commercialisé via un atelier de traitement pour le gibier sauvage ou via un abattoir pour le gibier d'élevage ;
- L'absence de recherche de trichine sur un faible % des carcasses de sanglier commercialisées
- un besoin d'amélioration du marquage d'identification des carcasses de gibiers d'élevage étouffés (9,4% de non conformités).

L'action 2005 portant sur les petites volailles farcies et prêtes à cuire n'est pas reconduite, un très faible taux de non-conformité ayant été établi.

A – Contrôles effectués sur les viandes de gibier sauvage commercialisées par le circuit « long » c'est à dire après passage par un atelier de traitement agréé:

Vous vous attacherez à vérifier dans tous les établissements de traitement, ateliers de transformation et commerces de détail contrôlés le respect de la **traçabilité** de ces viandes de gibier. Je vous rappelle que le code de l'environnement a été modifié par l'ordonnance LOA n°2006-1224 du 5 octobre 2006 afin de ne plus faire référence explicitement à un registre spécifique « gibier » ; le code de l'environnement fait désormais directement référence au règlement (CE) n°178/2002. En conséquence, le modèle de registre côté et paraphé par le maire ou le Commissaire de police n'est plus imposé.

J'attire votre attention sur le fait que l'estampille T n'est plus requise depuis l'entrée en application du paquet hygiène. L'apposition de la marque de salubrité de l'atelier de traitement implique l'obtention d'un résultat « trichine » négatif.

La marque de salubrité apposée sur les carcasses de grand gibier sauvage ou la marque d'identification apposée sur tous les autres produits doit être :

- soit de forme pentagonale (atelier de traitement communautaire : modèle pouvant perdurer jusqu'au 31 décembre 2009)
- soit de forme ovale (atelier de traitement communautaire : modèle pouvant d'ores et déjà être rencontré depuis l'entrée en application du paquet hygiène)
- soit de forme ronde (atelier de traitement loco-régional)

B – Contrôles effectués sur les viandes de gibier sauvage commercialisées par le circuit « court » c'est à dire lors de cessions directe par le chasseur au commerce de détail local:

Ces contrôles seront effectués dans les établissements de remise directe au consommateur (restaurants, bouchers,…).

L'identification des carcasses n'est à ce jour obligatoire que pour les sangliers pour lesquels l'analyse trichine est nécessaire avant toute cession directe à un commerce de détail.

Néanmoins, quelle que soit l'espèce, les exigences minimales requises par le code de l'environnement, article R424-22, demeurent. Les informations suivantes doivent ainsi être disponibles :

- date d'acquisition des carcasses ;
- identité du vendeur ;
- espèce animale.

Vous veillerez donc en priorité à ce que **chaque carcasse de sanglier cédée par un chasseur** soit accompagnée d'un **document mentionnant le résultat négatif « trichine » et l'identification de**

la carcasse. Les carcasses ou pièces de découpe pour lesquelles aucune preuve de l'analyse trichinoscopique ne peut vous être présentée seront saisies ou le cas échéant, consignées dans l'attente des résultats du contrôle effectué aux frais du détenteur.

Il convient de ne pas exiger, lors des contrôles, le compte-rendu de l'examen initial tel que prévu à la section IV du règlement (CE) n°853/2004. En effet, des éléments complémentaires nécessaires à la mise en œuvre de cet examen ne seront apportés qu'à la publication de l'arrêté "relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant". De même, et comme expliqué précédemment, le modèle de registre côté et paraphé par le maire ou le Commissaire de police n'est plus imposé.

C – Cas particulier du gibier étouffé

Les gibiers d'élevage à plumes tels que pigeons, cailles et canards colvert peuvent être abattus par étouffement et leurs carcasses commercialisées non saignées, non éviscérées (article 35 de l'AM du 14/01/94 relatif aux dérogations accordées aux établissements préparant des viandes de petits gibiers d'élevage avant le 1er janvier 1991). Toutefois, ces carcasses doivent être intégralement plumées.

Ces carcasses doivent, dans l'attente de la finalisation des dossiers « méthodes traditionnelles » par les professionnels puis de leur soumission à l'AFSSA et de leur validation par la Commission, impérativement être **estampillées** à l'aide d'une **marque nationale** de salubrité de forme **ronde**. Ce point devra faire l'objet d'une attention particulière.

II - CONTROLES D'AUTRES SECTEURS D'ACTIVITE

II.1 – ABATTOIRS ET ATELIERS DE DECOUPE DE VOLAILLES FESTIVES, DE PALMIPEDES GRAS (OIES ET CANARDS) ET PRODUCTION DE FOIE GRAS CRU

Les abattoirs de volailles de chair festives (chapons, dindes, poulardes, ...) et de palmipèdes gras sont particulièrement sollicités durant cette période et les contrôles porteront plus particulièrement sur les conditions d'hygiène de fonctionnement des établissements et dans le cas des établissements de découpe sur les matières premières.

- Hygiène des denrées, manipulations hygiéniques ;
- Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels ;
- Hygiène du personnel (formation, tenues de travail, ...) ;
- Surveillance des points à risque sanitaire majeurs (éviscération, maîtrise de la réfrigération, traçabilité …).

Vous trouverez en annexe II un état des lieux de la réglementation sur l'abattage et la découpe des palmipèdes gras et sur la production de foie gras cru.

II.2 - ETABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION AGREES, ENTREPOTS

En ce qui concerne la transformation, les contrôles s'effectueront essentiellement dans les établissements élaborant des produits de la mer et d'eau douce, des produits à base de viande et les établissements de production de préparations de viande qui élaborent des produits festifs, par exemple : saumon fumé, crustacés cuits, foie gras mi-cuits, galantines, boudins, farces et produits farcis de toutes espèces notamment de gibier.

Pour les entrepôts et plateformes de distribution, vous accentuerez vos contrôles dans les établissements "multi- produits".

Dans tous les cas, les contrôles porteront plus particulièrement sur la vérification de la mise en place effective des mesures de maîtrise sanitaire concernant les conditions d'hygiène de fonctionnement des établissements et les matières premières, notamment celles mises en place dans le cadre de leur plan de maîtrise sanitaire.

- Hygiène des denrées (manipulations hygiéniques...) ;
- Respect des températures de conservation des denrées ;
- Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels ;
- Hygiène du personnel (formation, tenues de travail, ...)
- Surveillance des CCP, le cas échéant.

III - CONTROLE DES ETABLISSEMENTS DE REMISE DIRECTE (Y COMPRIS LA RESTAURATION)

Ce point, régulièrement contrôlé lors des OFFA a permis de tirer les conclusions suivantes en 2005 :

- 12,8 % des contrôles ont donné lieu à avertissement
- les anomalies relevées concernent principalement le nettoyage et la désinfection (locaux matériel), l'hygiène des denrées et du personnel.

Les contrôles 2006 porteront plus particulièrement sur ces points ainsi que la vérification de la mise en place effective du **plan de maîtrise sanitaire** tel que décrit dans la NS DGAL/SDSSA/N2006-8138 du 7 juin 2006.

Enfin, des **contrôles de température** seront réalisés sur les produits festifs exposés à la vente, notamment lorsque les rayons apparaîtront particulièrement chargés.

Le règlement (CE) n° 853/2004 ne fixe pas de température pour les produits au stade du commerce de détail. Il convient donc de continuer à appliquer l'AM du 9 mai 1995 *"réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur",* sauf dans le cas de produits conditionnés pour lesquels la température de conservation est fixée sous la responsabilité du fabricant.

Vous trouverez ci dessous les principales températures maximales à respecter au stade de la remise directe pour les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

TEMPERATURES MAXIMALES INDICATIVES DES DENREES REFRIGEREES NON CONDITIONNEES	
NATURE des DENREES	TEMPERATURE de conservation dans les établissements de remise directe
Viandes hachées	+ 2 °C
Abats	+ 3 °C
préparations de viandes	+ 4 °C
Viandes de volailles, lapin, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes.	+ 4 °C
Viandes d'animaux de boucherie, viandes de gibier ongulé	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche*	+ 2 °C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C
Lait cru .destiné à la consommation en l'état	+4° C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant
Autres denrées alimentaires très périssables**	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables***	+ 8 °C
Repas élaborés à l'avance livrés en liaison froide	+ 3 °C

* sont concernés les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés

**denrée alimentaire périssable : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son

instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée. Exemple : denrées animales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante ; préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce ; produits transformés non stables à base de viande ; produits de la pêche fumés ou saumurés non stables ; préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtissières, entremets) ; produits frais au lait cru, crème Chantilly non stable ; végétaux crus prédécoupés et leurs préparations ; produits décongelés ; produits non stables en distributeur automatique.

***denrée alimentaire très périssable : toute denrée alimentaire qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée. Exemple : Produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés ; beurres et matières grasses ; desserts non stables à base de substituts du lait.

Les écarts de température seront indiqués dans la colonne correspondante du tableau 3.

IV – CONTROLE DU RESPECT DE L'ARTICLE 18 DU REGLEMENT (CE) N° 178/2002 SUR LA TRAÇABILITE

Ce point a fait l'objet d'une attention particulière pendant l'OFFA 2005. Il a été constaté :

- un pourcentage de non-conformités de 7% dans les entrepôts et de 25% à 30% pour les restaurateurs, bouchers et charcutiers ;
- que 40 % de ces anomalies sont considérées comme majeures par les services d'inspection.

Ce point est donc reconduit. Des améliorations sont attendues en deuxième année d'application, le règlement (CE) n° 178/2002, et notamment son article 18, étant applicable depuis le 1er janvier 2005. Vous vous réfèrerez pour ces contrôles à la note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2006-8205 du 17 août 2005.

Le bilan sera tiré des constats effectués dans chaque type d'établissement et ne fait donc pas l'objet d'un tableau spécifique.

Les non–conformités seront classées en majeures et mineures, conformément aux indication ci après. Les non-conformités mineures ne doivent pas faire l'objet de relevés d'infractions et ne justifient pas à elles seules la délivrance d'avertissement. En effet, les procédures vers lesquelles elles renvoient sont des recommandations, et pas des obligations, faites en application du règlement (CE) n° 178/202. Vous pourrez toutefois les enregistrer dans vos rapports d'inspection et inciter les professionnels concernés à améliorer leurs procédures sur ce point, notamment pour mieux cibler les éventuels retraits de produits.

Pour la traçabilité amont

Les non-conformités majeures correspondront à l'absence de connaissance des :

- Nom adresse du ou des fournisseur(s), nature des produits fournis par ce(s) dernier(s) ;
- Date de transaction/livraison ;
- Absence de dispositif structuré permettant de rapidement obtenir ces informations ;
- Non-respect des délais de conservation de ces informations.

Les non-conformités mineures correspondront :

- A l'absence de connaissance des indications recommandées, soit :
  - les numéros de lots ;
  - les données sur les volumes ou les quantités ;
  - la description des produits ;
- Au non-respect des délais de conservation de ces informations.

Pour la traçabilité aval (ne concerne pas les établissements de remise directe au consommateur)

Les non-conformités majeures correspondront à l'absence de connaissance des :

- Nom, adresse du ou des client(s), nature des produits livrés ;

- Date de transaction/livraison ;
- Absence de dispositif structuré permettant de rapidement obtenir ces informations ;
- Non-respect des délais de conservation de ces informations.

Les non-conformités mineures correspondront :

- A l'absence de connaissance des indications recommandées, soit :
  - des numéros de lots ;
  - des volumes vendus ;
  - la description des produits ;
- Au non-respect des délais de conservation des informations.

V - CONTROLE DE LA GESTION DES INVENDUS

Les OFFA précédentes ont permis de conclure à un taux de non-conformité peu élevé dans ce domaine (pour 2006, maximum de 6% chez les bouchers, charcutiers, traiteurs (en magasin), tripiers, volaillers (sauf marchés, GMS)). Toutefois, eu égard au risque sanitaire lié à l'utilisation de produits qui ont déjà pu être exposés à la vente, il est nécessaire de maintenir une vigilance accrue en cette période.

Les contrôles effectués aussi bien dans les établissements de fabrication que dans le circuit de distribution (entrepôts, magasins, …) seront donc renforcés en ce qui concerne la gestion des invendus par les opérateurs, particulièrement dans la période finale de cette opération.

Le contrôle de la gestion des invendus, pour les produits festifs **préparés et préemballés sur les points de vente,** s'apparentera à un contrôle « remballe » qui pourra être réalisé en coordination avec la Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes de votre département en vue d'assurer une efficacité optimale. Ce type de contrôle est en général à réaliser avant les heures d'ouverture au public du point de vente.

Le bilan sera tiré des constats effectués dans chaque type d'établissement et ne fait donc pas l'objet d'un tableau spécifique.

VI CONTROLE DES FLUX DE DENREES FESTIVES

L'activité festive s'accompagne également de nombreux flux de produits tant en intra-communautaire qu'avec les pays tiers. Dans ce cadre, et afin d'avoir une vision globale de cette activité sur cette période, les actions ou recensements suivants seront réalisés

Cette approche globalisée des flux festifs est nouvelle. L'intérêt de son renouvellement pour les années suivantes sera étudié au vu des résultats 2006.

VI.1 CONTROLE A DESTINATION

Les orientations annuelles ont été données ou rappelées par la NS DGAL/SDSSA/N2006-8209 du 21 août 2006.

Certaines de ces orientations peuvent être compatibles avec l'OFFA 2006 notamment pour les contrôles concernant les :

- viandes de volaille et de gibier,
- produits de la mer et d'eau douce

Vous pourrez donc mettre en œuvre, si vous avez connaissance de flux festifs spécifiques, des contrôles à destination ciblés, dans le respect des notes précitées.

Je vous rappelle enfin que tout contrôle à destination doit être **enregistré dans SIGAL**, que ses conclusions soient favorables ou non.

VI.2 CONTROLE A L'EXPORTATION

L'ensemble des DDSV est amené à délivrer des certificats sanitaires à l'exportation tout au long de l'année. Certains opérateurs ont une clientèle régulière et une maîtrise relative de leur circuit de distribution. D'autres peuvent développer cette activité de façon ponctuelle et possiblement faire des erreurs dans la préparation des certificats, entraînant au moment du départ physique de la denrée un décalage entre les indications documentaires et le contenu réel du lot exporté.

L'OFFA 2006 sera donc l'occasion de réaliser des contrôles dans les établissements d'exportation de produits festifs. Ces contrôles devront avoir lieu après la signature du certificat mais avant le départ des marchandises du département. Ils seront l'occasion de vérifier :

- que les lots n'ont pas quitté le département avant même la signature du certificat (suivi des bordereaux d'expédition en cas d'absence du produit lors du contrôle)
- la correspondance entre les renseignements portés sur les certificats et ceux des étiquettes « produit »

Dans le premier cas, aucune action sur le produit ne sera engagée mais vous pourrez décider de modifier les modalités de signature des certificats avec l'opérateur concerné : présentation des certificats à l'avance puis réalisation d'un nouveau contrôle pour constater si les améliorations nécessaires ont été apportées.

Dans le deuxième cas, le lot ne pourra pas être exporté tant qu'un nouveau certificat n'aura pas été rédigé. Il reviendra à l'opérateur de se rapprocher du vétérinaire certificateur pour définir les modalités de cette nouvelle certification. Je vous rappelle à cette occasion qu'un nouveau certificat ne peut être signé sans avoir préalablement récupéré l'original signé précédemment.

VI.3 RECENSEMENT DES FLUX DE DENREES A L'IMPORTATION PENDANT LA PERIODE DE L'OFFA

Il a été convenu avec la MCSI que les actions menées sur les denrées importés pendant la période de l'OFFA (nombre de contrôles, quantité importée et type de denrées) seront intégrées au bilan qui en sera dressé.

VII BILAN

Vous voudrez bien me faire parvenir avant le **31 janvier 2007, les tableaux 1 à 5** de l'annexe I permettant de dresser le bilan de cette action selon les modalités suivantes.

De plus, vous trouverez en Annexe III une proposition de grille d'inspection destinée à faciliter le recensement exhaustif des actions menées.

VII.1 BILAN DES ACTIONS EN DDSV

Les tableaux 1 à 4, présentés en annexe I, sont à renseigner.

- Le tableau 1 est spécifique à l'action I-1 de la présente note (coquillages) ;
- Le tableau 2 est spécifique à l'action I-2 de la présente note (viande de gibier) ;
- Le tableau 3 détaille toutes les non-conformités rencontrées hormis celles listées dans les tableaux 1 et 2 ;
- Le tableau 4 dresse le bilan général de vos inspections et concerne donc tous les points de la note.

Dans l'objectif d'établir des statistiques au niveau national concernant les différents thèmes abordés dans ces annexes, vous vous assurerez de porter précisément dans les cases correspondantes

les chiffres établissant la situation dans votre département.

Cette année, la restitution des résultats se fera par l'intermédiaire du navigateur via une adresse intranet qui vous sera communiquée ultérieurement. La synthèse sera réalisée à l'aide du logiciel SPHINX. Vous n'aurez donc pas de tableaux « excel » de bilan à renvoyer par messagerie, ni de bilan à renvoyer par courrier.

Vous pourrez compléter les tableaux d'un commentaire destiné à dégager les enseignements à tirer de cette opération.

Enfin, hormis les inspections ciblées qui seront renseignées dans les intitulés correspondants, toutes les autres actions d'inspections pendant la période de l'OFFA seront recensées dans la catégorie d'établissements « autres », à l'exception de celles en restauration collective.

Vous veillerez à ne pas inclure les actions des autres services de contrôle dans les tableaux 1 à 4, seul le tableau 5 étant prévu à cet effet.

VII.2 BILAN DES ACTIONS INTER-SERVICES POUR LA REMISE DIRECTE (à titre informatif)

Si l'organisation en MISSA ou pôles de compétences permet de recueillir les données d'autres services de contrôle pouvant être rattachés à cette activité festive, il sera nécessaire de collecter ces éléments qui seront étudiés au niveau central afin de décider si leur importance justifie une action coordonnée interministérielle pour les prochaines années.

Le tableau 5 permettant de dresser ce bilan est à l'annexe I de la présente note.

La restitution des résultats se fera également par l'intermédiaire du logiciel SPHINX

Seul le **nombre total d'inspections, incluant celles réalisées par vos services**, est souhaité. Toutefois, si les réponses obtenues sont suffisamment précises, vous pourrez renseigner les suites données aux contrôles dans les cases optionnelles. Ceci ne paraît cependant possible que si une terminologie et une approche communes des contrôles et de leurs suites ont été définies au niveau local.

Vous pouvez diffuser la grille d'inspection OFFA précitée aux agents des autres services souhaitant l'utiliser, celle ci ayant d'ores et déjà été communiquée à la DGCCRF et à la DGS au plan national.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté dans la mise en œuvre de cette instruction.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL

ANNEXE I : TABLEAUX DE RESTITUTION DES RESULTATS

Tableau 1 : Coquillages

ETABLISSEMENTS D'EXPEDITION OU DE PURIFICATION						
NOMBRE DE VISITES	DEFAUT D'ARCHIVAGE DES DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT *		DEFAUT D'AUTO-CONTRÔLE		PRESENCE DE RETOUR POUR REIMMERSION	
	Maj.**	Min. **	Maj.**	Min. **	Maj.**	Min.**

INTERMEDIAIRES INTERVENANT APRES L'EXPEDITION						
NOMBRE DE VISITES	DEFAUT DE MARQUAGE SANITAIRE		TRACABILITE NON SATISFAISANTE		ACTIVITE REALISEE SANS AGREMENT	
	Maj.**	Min. **	Maj.**	Min.**	Maj.**	Min.**

DISTRIBUTION ET LIEUX DE VENTE												
NOMBRE DE VISITES	CONDITIONNEMENT EN COLIS SCELLES A LA RECEPTION		DEFAUT DANS LES CONDITIONS DE STOCKAGE ET DE PRESENTATION A LA VENTE		DEFAUT DE MARQUAGE SANITAIRE		CONSTATATION D'ASPERSION OU DE REIMMERSION		PRESENCE DE RETOUR DES INVENDUS		TRACABILITE : DEFAUT DE CONSERVATION DES ETIQUETTES	
	Maj.**	Min. **	Maj.**	Min. **	Maj.**	Min.**	Maj.**	Min.**	Maj.**	Min.**	Maj.**	Min. **

***** système d'enregistrement concernant notamment les origines des lots ainsi que les temps de séjour dans les bassins de purification

** Maj. = non conformité majeure, Min. = non conformité mineure

Tableau 2 : viandes de gibier

Contrôles GIBIER	NOMBRE DE CONTROLES	NOMBRE DE NON-CONFORMITES DE L'ESTAMPILLAGE	NOMBRE DE COMMERCIALISATIONS ILLICITES
Viandes fraîches de gibiers **sauvages** à plumes			
Carcasses* d'espèces de gros gibier sauvage autres que le sanglier			
Carcasses de gibier d'élevage à plume étouffé			
Autres viandes fraîches de gibiers			
CONTROLES TRICHINE**	Nombre de carcasses* ayant fait l'objet d'un contrôle "trichine" avec marquage "T"...	Nombre de carcasses* ayant fait l'objet d'un contrôle "trichine par un détenteur (identification + résultat d'analyse)	Nombre de carcasses n'ayant fait l'objet d'aucun contrôle "trichine"
Carcasses inspectées lors de visites de contrôle en distribution ou restauration, en éts de transformation,...			
Respect de la traçabilité dans les établissements qui commercialisent du gibier	Nombre d'établissements contrôlés	Nombre d'établissements avec traçabilité non satisfaisante	Nombre d'établissements sans traçabilité
Contrôles réalisés			

- * carcasses ou demi-carcasses
- ** il convient de reporter le nombre réel de carcasses ou demi carcasses contrôlées par les agents lors des visites.

Tableau 3 : Nombre d'anomalies relevées lors des contrôles (hors gibier et coquillages)

Les types d'anomalies relevées concernaient …

Catégories d'établissements	l'hygiène des denrées		le N&D locaux et matériels*		l'hygiène du personnel		les CCP		Respect des températures			les invendus		Traçabilité amont		Traçabilité aval	
	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min	2°C< écart T° ≤4°C	4°C< écart T° ≤6°C	Ecart T°>6°C	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min
1. Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)																	
1 bis, leur "atelier" fabrication de produits traiteurs																	
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)																	
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés																	
4. Opérateurs des marchés																	
5. GMS et magasins de surgelés																	
5 bis, leur "atelier" fabrication de produits traiteurs																	
6. Fermiers																	
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)																	
8. Autres contrôles en distribution																	
9. Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras																	
10. Etablissements de transformation agréés																	
11. véhicules de transport																	
12. Autres (entrepôts, grossistes, ,)																	

* Maj. = non-conformité majeure, Min. = non conformité mineure

1/ hormis pour les températures et la traçabilité, l'appréciation non-conformités majeures / non-conformités mineures est subjective mais devrait permettre de moduler les constats en termes de gravité des anomalies constatées.

Tableau 4 : Statistiques globales DDSV des inspections OFFA 2006 (n'inscrire que des chiffres)

Catégories d'établissements	NB de contrôles	Suites				Saisies et retraits	
		Avertisse-ments ou mise en demeure	P. V.	Propositions de fermeture	Fermetures effectives	Kg	NB. opérations
1. Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)							
1 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "1"							
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)							
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés							
4. Opérateurs des marchés							
5. GMS et magasins de surgelés							
5 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "5"							
6. Fermiers							
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)							
8. Autres contrôles en distribution							
9. Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras							
10. Etablissements de transformation agréés							
11. véhicules de transport							
12. Autres (grossistes, entrepôts,..)							
13. Centres conchylicoles							
14. TOTAL sauf ligne 1 bis et 5 bis							
14-bis. TOTAL ligne 1 bis et 5 bis							

Notice pour le renseignement du tableau 4

1/ Colonne "Suites" : dans cette colonne doivent être portés les chiffres des avertissements donnés, des procès-verbaux dressés ou des fermetures réalisées (propositions de fermetures et/ou de fermetures effectives), comme suite aux contrôlés réalisés pendant la période de l'OFFA.

2/ Colonnes "**saisies et retraits**" : le poids effectif des saisies (saisies au sens strict) **plus** le poids des produits retirés par les professionnels à la demande des équipes d'inspection lors de visites d'établissements doit être renseigné. En effet, la différence est essentiellement liée aux compétences de police administrative des agents qui réalisent l'inspection et ces deux modalités correspondent sur le fond à des retraits de la consommation réalisés dans le cadre des inspections.

Les poids doivent être exprimés en **kilogrammes** à l'exclusion de toute autre unité. Par exemple, lorsque vous êtes amenés à saisir des unités de vente aux consommateurs, vous devez estimer le poids de cette saisie.

Tableau 5 : Statistiques globales inter-services de l'OFFA 2006 dans les départements organisés en MISSA ou pôles de compétences (n'inscrire que des chiffres)

Catégories d'établissements	NB de contrôles	Suites			
		Avertisse-ments ou mise en demeure	P. V.	Propositions de fermeture	Fermetures effectives
1. Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)					
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)					
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS (boulangeries, fruits et léguumes,…)					
4. Opérateurs des marchés					
5. GMS					
6. Fermiers					
7. Restauration commerciale					
8. Etablissements de transformation (DAOA, composites, denrées végétales)					
9. Autres (grossistes, entrepôts,..)					
10.véhicules de transport					
11. Centres conchylicoles					
12. TOTAL					

Notice pour le renseignement du tableau 5

1/ Colonne "Suites" :

Dans cette colonne doivent être portés les chiffres des avertissements donnés, des procès-verbaux dressés ou des fermetures réalisées (propositions de fermetures et/ou de fermetures effectives), comme suite aux contrôlés réalisés pendant la période de l'OFFA.

ANNEXE II ASPECTS REGLEMENTAIRES CONCERNANT LA PRODUCTION DE VIANDES DE PALMIPEDES GRAS ET DE FOIE GRAS CRUS

L'estampillage dépend du statut sanitaire de l'établissement de production (AM du 08 juin 2006, AM du 14/01/94). Il convient de distinguer :

- les établissements possédant un agrément pour la mise sur le marché communautaire (marque d'identification de forme ovale) (article 5 du règlement (CE) n° 853/2004) ;
- les établissements possédant un agrément dérogataire de faible capacité (marque nationale d'identification de forme ronde). Dans ce cas la commercialisation est limitée au marché local étendu au marché national excepté pour les ratites où le strict marché local reste la règle (article 4 du règlement (CE) n°2076/2005, arrêté du 8 juin 2006, Titres II, III et V de l'AM du 14/01/94),).

Les listes des établissements avec leur statut (agrément pour la mise sur le marché communautaire ou local) et leur aire de commercialisation pour le marché local, sont publiées au Journal officiel de la République française et accessibles sur le site du Ministère (http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.themes.alimentationconsommation.securitesanitaire.acteursdelachainealimentaire.productiontransformation_r192.html).

- les tueries particulières qui doivent être recensées selon le principe de l'identification unique auprès des services vétérinaires départementaux. La production des tueries particulières ne porte pas de marque d'identification (car non soumise à agrément) mais doit porter une bague ou une étiquette apposée sur la carcasse, et non dans un ovale ou un rond, indiquant son numéro d'enregistrement. En plus de cette disposition, dans la mesure où les produits peuvent être vendus sur les marchés de proximité, les informations relatives au nom et aux coordonnées de l'éleveur doivent être indiquées via une étiquette, une affiche ou un panneau (AM du 14/01/94 titre VI).

- les salles d'abattage agréées (chapitre VI de la section II de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 et titre IV de l'AM du 14/01/94). Outre l'orientation des carcasses abattues vers un atelier d'éviscération et de découpe dans les 24 heures suivant l'abattage (titre IV de l'AM du 14/01/94 et AM du 29/05/95), les salles d'abattage à la ferme de palmipèdes gras sont autorisées à commercialiser en vente directe dans les mêmes conditions que les tueries particulières de volailles domestiques. Dans ce cas, les carcasses ne sont pas revêtues d'une marque sanitaire (absence d'inspection sanitaire *post mortem*) mais doivent porter une bague ou une étiquette indiquant le numéro d'identification de la salle d'origine. En plus de cette disposition, sur un marché de proximité, la salle d'abattage d'origine doit pouvoir être identifiée (numéro d'identification en ligne non inscrit dans un ovale ou un rond) et les coordonnées de l'éleveur indiquées sur une étiquette, une affiche ou un panneau.

La mise sur le marché des carcasses de palmipèdes gras non éviscérées ou qui ont fait l'objet d'une ablation du foie n'est autorisée que sur dérogation (AM du 14/01/94 et AM du 29/05/95 et NS DGAL/SDHA/2002-8052 du 05/04/02) sauf pour les carcasses produites dans une salle d'abattage à la ferme agréée, qui sont orientées vers des centres de regroupement agréés (marchés au gras spécifiques du département du Gers) où a lieu l'inspection sanitaire *post mortem* puis vers des ateliers d'éviscération et de découpe agréés.

ANNEXE III GRILLE D'INSPECTION : OFFA 2006

Raison sociale établissement:	identifiant : Siret :	
Catégorie d'établissement		
Téléphone :	Télécopie :	e mail :
Responsable :	Interlocuteurs :	
Inspection du :		
Motif de l'inspection : Inopinée ☐	plainte ☐ Oav ☐	Offa ☒
Type d'inspection : ☐ routine	☐ contrôle à destination	☐ remballe
Type d'atelier : ☐ fixe	Non sédentaire : ☐ VB ☐ Etal ou Stand ☐ moyen de transport	
SI Moyen de transport : Véhicule boutique * :	Véhicule * :	Conteneur
(* = immatriculation)		
Si restaurant (nb de places assises) :	Type de cuisine :	
Service Inspecteur : ☐ DDSV ☐ DDCCRF	☐ DDASS ☐ SCHS	☐ Autre
Agent d'inspection :		

☐ Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)

☐ ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés à un établissement cite ci dessus

☐ Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)

☐ Autres magasins de détail fixes (sauf GMS et magasins de surgelés)

☐ Opérateurs des marchés

☐ GMS et magasins de surgelés

☐ ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés à une GMS ou un magasin de surgelé

☐ Fermiers

☐ Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)

☐ Autres contrôles en distribution

☐ Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras

☐ Etablissements de transformation agréés (autres que cités ci dessus)

☐ Etablissements d'expédition ou de purification de coquillages

☐ Intermédiaire conchylicole intervenant après l'expédition

☐ Transporteur

☐ Autres (grossistes, entrepôts,)

Etablissements d'expédition ou de purification de coquillages	**C**	**NC maj**	**NC min**
Archivage des documents d'enregistrement			
mise en œuvre des autocontrôles par les professionnels			
Surveillance réimmersion			

Intermédiaires conchylicoles intervenant après l'expédition	**C**	**NC maj**	**NC min**
Défaut de Marquage sanitaire			
Traçabilité			
Respect de l'obligation d'agrément			

Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives	**C**	**NC maj**	**NC min**
Hygiène des denrées, du personnel			
Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels			
Surveillance des points à risques sanitaires majeurs			
Structures			
Equipements			

Viande de gibier sauvage en circuit long (via atelier de traitement)	C	NC maj	NC min
Marque de salubrité apposée sur carcasses de grand gibier			
Marque d'identification sur les autres produits			

Gibier étouffé	C	NC
Présence de la marque nationale de salubrité (ronde)		

Etablissements de remise directe	C ou NO	NC maj	NC Min
Hygiène des denrées			
Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels			
Hygiène du personnel			
Surveillance des CCP, le cas échéant			
Gestion des invendus / remballe			
Traçabilité amont (hors coquillages)			
Conditionnement des coquillages en colis scellés a la réception			
Traçabilité des coquillages : défaut de conservation des étiquettes			
Défaut de stockage et présentation à la vente des coquillages			
Aspersion ou immersion des coquillages (conforme si non constaté)			
Défaut de marquage sanitaire des coquillages			
Ecart de des températures	**2-4**	**4-6**	**>6**
Bilan constat effectué (détail en bas de page)			

SUITES en nombre d'opérations	C	NC maj	NC Min
PV			
Proposition de fermeture (avec information préalable)			
FERMETURE effective (après information préalable ou en urgence)			
SAISIE (poids en kg)			
RETRAIT (poids en kg)			

Viande de Sanglier sauvage en circuit court (par chasseur)	C	NC maj	NC min
document mentionnant le résultat négatif « trichine » pour le sanglier			
Lien entre le document et l'identification de la carcasse (bague)			
Traçabilité : Lien entre le document et l'identification de la carcasse (bague)			

Etablissements de transformation agréés	C	NC maj	NC Min
Hygiène des denrées, du personnel			
Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels			
Surveillance des CCP, le cas échéant			
Gestion des invendus dans les entrepôts			
Traçabilité amont			
Traçabilité aval			

Contrôle à destination	C	NC maj	NC Min
Viande de volaille et de gibier			
Produits de la mer et d'eau douce			

C : conforme ou non observé NC maj: non-conformité majeure NC min : non-conformité mineure

TEMPERATURES RELEVEES (le cas échéant)
Références du thermomètre étalonné

Produit	T° relevée	Produit	T° relevée	Produit	T° relevée